Пила для мяса Sirman SO 1650 F3 220B

## Основные характеристики

Тип настольная 250 мм

Максимальная высота реза 1650 мм Длина полотна

Размер рабочей поверхности 430х475 мм

Материал корпуса анодированный алюминий

220 B Напряжение 0.735 кВт Мощность 530 мм Ширина Глубина 600 мм Высота 915 мм 36 кг Вес (без упаковки) Вес (с упаковкой) 50 кг Италия

## Описание

Страна-производитель

Пила для мяса Sirman SO 1650 F3 предназнач<mark>ена для разделки мяса, пт</mark>ицы и рыбы на куски нужного размера на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена асинхронным двигателем с вентиляцией на 4 полюса и герметичным маслоотражателем.

В комплект поставки вхлдят стол, толкающее и порционное устройства из нержавеющей стали марки AISI 304.

## Особенности:

Команды управления с микровыключателем на дверце, блок управ<mark>ления с ду</mark>блированием и тормоз двигателя Максимальная простота и точность в горизонтальной и вертикальной регулировке верхнего шкива Максимальное прилегание резака к шкиву за с<mark>чет полукруглой формы шкива</mark> и идеальной регулировки Корпус из анодированного алюминия

Закаленные резаки от 16 мм для резки костей, замороженного и свежего мяса

Герметичные подшипники на верхнем шкиве

Легко разбирается для чистки

## Дополнительные характеристики:

**Шкив**: 210 мм

Габариты в упаковке: 750х580х1230 мм